



Benvenuti

La Trattoria Pizzeria Bella Ciao nasce dalla volontà della famiglia Brunner di proporre sulla piazza di Ascona un ritrovo che offra un'esperienza culinaria autentica con piatti tipici preparati secondo la tradizione, utilizzando ingredienti freschi e genuini.

L'atmosfera familiare e informale rende ogni pasto un momento di convivialità, proprio come a casa.

La cucina casalinga e il servizio accogliente contribuiscono a creare un ambiente unico e caloroso. Mentre la splendida terrazza e la posizione unica sulla piazza di Ascona invitano al dolce far niente.

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti.

Die Trattoria Pizzeria Bella Ciao entstand aus dem Wunsch der Familie Brunner, einen Treffpunkt auf der Piazza von Ascona zu schaffen, der seinen Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis mit typischen Gerichten bietet, die nach Tradition mit frischen, unverfälschten Zutaten zubereitet werden.

Die familiäre und ungezwungene Atmosphäre macht jede Mahlzeit zu einem geselligen Moment, ganz wie zu Hause. Die hausgemachte Küche und der sympathische Service tragen zu einem einzigartigen und herzlichen Ambiente bei.

Wir wünschen Ihnen gesellige Momente im Bella Ciao.


Famiglia Brunner

Aperitivo - Da stuzzicare e condividere

Aperitif - Häppchen zum Teilen

	Gnocco fritto con prosciutto crudo San Daniele <i>Frittierter Gnocco mit San Daniele Rohschinken</i>		26.50
✓	Sfiziose bruschette al pomodoro <i>Köstliche Tomatenbruschette</i>	2 pz./2 Stk	9.00
	Bruschetta supplementare - <i>Bruschetta zusätzlich</i>	1 pz./1 Stk	+ 4.50
✓	Focaccia morbida - Weiche Focaccia Al naturale con rosmarino - <i>Nature mit Rosmarin</i>		12.00
	Al lardo Pata Negra - <i>Mit Pata Negra-Speck</i>		15.00
	Al prosciutto crudo San Daniele - <i>Mit San Daniele Rohschinken</i>		19.50
	Tagliere del contadino con salumi e formaggi <i>Bauernbrett mit Wurst- und Käsesorten</i>		
	1 persona - 1 Person		25.50
	2 persone - 2 Personen		39.50



Insalate e Zuppa

Salate und Suppe

✓	Scodella d'insalata mista da condividere - ideale per 2 persone <i>Schale mit gemischtem Salat zum Teilen - ideal für 2 Personen</i>		21.50
	Con tonno - <i>Mit Thunfisch</i>		+ 5.50
	Con mozzarella di bufala - <i>Mit Büffelmozzarella</i>		+ 6.00
	Con Tofu saltato - <i>Mit gebratenem Tofu</i>		+ 6.00
	Con pollo - <i>Mit Hähnchen</i>		+ 8.00
✓	Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		9.50
✓	Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>		13.00
✓	Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP <i>Caprese-Salat mit Büffelmozzarella DOP</i>		24.50
	Caesar Salad con petto di pollo, pomodorini, crostini e scaglie di Grana <i>Caesar-Salat mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Croutons und Granaspänen</i>		29.50
✓	Minestrone alla ticinese con verdure fresche, preparata secondo un'antica ricetta di famiglia <i>Tessiner Minestrone mit frischem Gemüse, zubereitet nach einem alten Familienrezept</i>		13.00



✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Antipasti

Vorspeise

✓ Parmigiana di melanzane gratinata con pomodoro fresco e basilico <i>Gratinierte Aubergine Parmigiana mit frischer Tomate und Basilikum</i>	24.50
Carpaccio di manzo , crema di peperoni arrosto, carciofini e scaglie di Grana Padano <i>Rindscarpaccio, Creme aus gerösteten Peperoni, Artischocken und Grana Padano-Späne</i>	29.50
Tartare di tonno e avocado con toast e burro <i>Thunfischtatar und Avocado mit Toast und Butter</i>	27.50
Tartare di filetto di manzo battuta al coltello , servita con toast e burro <i>Handgeschnittenes Rindsfilet, serviert mit Toastbrot und Butter</i>	
- Preparazione classica <i>Klassische Zubereitung</i>	120 g 27.00 200 g 39.00
- Alla Piemontese condita con olio d'oliva extra vergine, limone, sale e pepe <i>Piemonteser Art mit Olivenöl Extra Vergine, Zitrone, Salz und Pfeffer verfeinert</i>	100 g 25.00 180 g 37.00

Lumache sgusciate e gratinate "Bella Ciao"
Gratinierte Weinbergschnecken "Bella Ciao"

6 pz./Stk 13.00
12 pz./Stk 20.00

Paste

Teigwaren

	1/2	1/1
✓ Spaghetti alla Crudaiola con zucchine, pesto di rucola, pomodori datterini e mandorle tostate <i>Spaghetti Crudaiola mit Zucchini, Rucola-Pesto, Datteltomaten und gerösteten Mandeln</i>	19.50	24.50
✓ Trofie al pesto con patate e fagiolini , basilico, aglio, pinoli, Parmigiano e olio d'oliva <i>Trofie mit Pesto, Kartoffeln, grünen Bohnen, Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesankäse und Olivenöl</i>	19.50	24.50
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	23.00	27.50
Spaghetti alla carbonara con pepe della Vallemaggia <i>Spaghetti Carbonara mit Pfeffer aus dem Maggiatal</i>	20.50	25.50
✓ Penne rigate alla Norma con pomodoro, basilico, melanzane e ricotta salata <i>Penne rigate alla Norma mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und gesalzenem Ricotta</i>	19.50	23.50
Ravioli al brasato e Merlot , al burro e salvia, con scaglie di Parmigiano <i>Ravioli mit geschmortem Rindfleisch und Merlot, mit Butter, Salbei und Parmesanspänen</i>	19.50	24.50



Risotti

Risotti

	1/2	1/1
✓ Risotto allo zafferano <i>Safranrisotto</i> Con funghi porcini - Mit Steinpilzen	19.50	24.50
		+ 6.00
Risotto al Merlot e luganighetta <i>Risotto mit Merlot und Tessiner Wurst Luganighetta</i>	19.50	24.50

Proposte vegane

Vegane Gerichte

✓ Burger Vegano con cavolo marinato, pomodori secchi, cipolla caramellata e patatine fritte <i>Veganer Burger mit mariniertem Kohl, getrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites</i>	28.50
✓ Scaloppina di tofu in crosta di panko con verdure in agrodolce e riso profumato <i>Tofu-Schnitzel in Panko-Kruste mit süss-saurem Gemüse und Duftreis</i>	29.00

Pesci e crostacei

Fish und Krustentiere

Filettini di persico svizzero in pastella con patatine fritte e salsa tartara <i>In Teig frittierte Schweizer Eglifilets (Barsch) mit Pommes frites und Tartarsauce</i>	37.50
Gamberoni alla griglia con riso profumato e salsa al Curry <i>Gegrillte Riesengarnelen mit Duftreis und Currysauce</i>	38.00
Tataki di tonno al sesamo con alga Wakame, maionese al mango e salsa Teriyaki <i>Sesam-Thunfisch-Tataki mit Wakame-Algen, Mango-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce</i>	41.00

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte

Persico - Egli/Barsch	Svizzera	Tonno - Thunfisch	Pacifico centro-occidentale
Gamberoni (surgelati) - Garnelen (tiefgefroren)	Vietnam		

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Secondi piatti di carne

Fleischgerichte

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	ca 280 g	41.00
Paillard di vitello alla piastra con spinacino fresco e patate al rosmarino <i>Kalbspalliard vom Grill mit frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln</i>	ca 200 g	43.00
Brasato di manzo al Merlot con purè di patate e verdure di stagione <i>Geschmortes Rindfleisch an Merlot mit Kartoffelpüree und Saisongemüse</i>	ca 220 g	37.50
Hamburger di manzo con formaggio della Vallemaggia, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e patatine fritte <i>Rindfleisch-Burger mit Vallemaggia-Käse, Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites</i>	ca 200 g	36.50
Puntine di maiale CBT speziate al Cajun con salsa BBQ e patate fritte <i>Cajun-gewürzte Schweinerippchen bei niedriger Temperatur gegart, mit BBQ-Sauce und Pommes frites</i>	ca 450 g	36.50

Famosa ricetta di famiglia

Berühmtes Familienrezept

Filetto di manzo "Café de Paris" con patatine fritte e spinacino fresco <i>Rinderfilet „Café de Paris“ mit Pommes frites und frischem Spinat</i>	ca 220 g	52.00
--	----------	-------

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte

Manzo - Rindfleisch	Italia, Australia
Vitello - Kalbfleisch	Svizzera, Italia
Maiale - Schweinefleisch	Svizzera



Pizze come a Napoli

Pizzen wie in Neapel

✓	Margherita Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum</i>	18.00
✓	Marinara Pomodoro, aglio, origano <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>	16.00
	Cetarese Pomodoro, aglio, acciughe, capperi, olive, pomodorini e origano <i>Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven, Kirschtomaten und Oregano</i>	19.50
	Prosciutto Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken</i>	21.50
	Napoli Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Anchovis, Oregano</i>	19.00
✓	Vegana Crema di anacardi e pomodori secchi, pomodori datterini, champignons e basilico <i>Cashew- und getrockneten Tomaten-Creme, Datteltomaten, Champignons und Basilikum</i>	21.50
	Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla rossa <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	21.00
✓	Provola e pepe Pomodoro, Provola di Agerola, pepe Vallemaggia <i>Tomatensauce, Provola di Agerola, Vallemaggia Pfeffer</i>	19.50
✓	Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum</i>	24.50
	Diavola Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, pikante Salami</i>	22.50
	Tirolese Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, cipolle, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Zwiebeln, Ei</i>	26.50



✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte



Il segreto delle pizze come a Napoli

L'impasto delle nostre pizze viene realizzato con ingredienti selezionati di prima qualità. Segue poi una lievitazione naturale lenta di oltre 48 ore, grazie alla quale particolari enzimi scompongono gli elementi complessi in elementi semplici. Questo processo di maturazione rende la pasta molto più leggera e digeribile.

La nostra pizza viene preparata come a Napoli, con il classico cornicione a nuvola e tempi di cottura che non superano i 90 secondi, per lasciarla soffice e gustosa.

Pizze come a Napoli

Pizzen wie in Neapel

	Bella Ciao	29.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, crema tartufata, rucola e scaglie di Grana <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rindscarpaccio, Trüffelcreme, Rucola und Granaspäne</i>	
✓	Vegetariana	24.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, carciofi, champignons <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons</i>	
	Bresaola	27.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, Bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di Grana <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Steinpilze, Rauke, Grana-Käsespäne</i>	
	Quattro stagioni	25.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons, carciofini e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven</i>	
	Salsiccia e friarielli	25.00
	Provola di Agerola, luganighetta e friarielli <i>Provola di Agerola, Luganighetta und Friarielli</i>	
	Prosciutto crudo e mascarpone	27.00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e mascarpone <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken und Mascarpone</i>	
	Salsiccia e patate	25.50
	Patate al rosmarino, Provola di Agerola, luganighetta, pepe Vallemaggia <i>Rosmarinkartoffeln, Provola di Agerola, Luganighetta, Vallemaggia Pfeffer</i>	
	Burrata	28.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, burrata <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken, Rucola, Burrata</i>	
✓	Quattro formaggi	24.50
	Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano <i>Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano</i>	
	Calzone	26.50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i>	
	Su richiesta - Auf Wunsch	
	Possiamo preparare la vostra pizza... - Gerne können wir Ihre Pizza zubereiten...	
	- con un impasto senza glutine - mit glutenfreiem Teig	+ 3.00
	- con mozzarella senza lattosio - mit laktosefreier Mozzarella	+ 2.00
	- con diversi ingredienti a scelta - mit verschiedene Zutaten nach Wahl	+ 1.00-7.00
	- pizza divisa e servita su due piatti - Geteilte Pizza auf zwei Tellern serviert	+ 3.00

Das Geheimnis der Pizzen wie in Neapel

Der Teig für unsere Pizzen wird mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten hergestellt.

Es folgt ein langsamer natürlicher Reifungsprozess von über 48 Stunden, bei dem spezielle Enzyme die komplexen Elemente in einfache aufspalten. Dieser Prozess macht den Teig viel leichter und bekömmlicher.

Unsere Pizza wird wie in Neapel zubereitet, mit der klassischen wolkenförmigen Kruste und einer Backzeit von höchstens 90 Sekunden, damit sie weich und geschmackvoll bleibt.



HOSPITALITY TICINO

The Smart Hotel & Restaurant Group



La Baia

ristorante & lounge

Cucina creativa stagionale

La nostra cucina è un racconto di tradizione e creatività, dove i profumi del Mediterraneo incontrano l'eccellenza del Ticino, in un ambiente luminoso con splendida vista lago.

Unsere Gerichte erzählt eine Geschichte von Tradition und Kreativität, in der die Düfte des Mittelmeers auf die Exzellenz des Tessins treffen - in einem hellen Ambiente mit herrlichem Seeblick.

Viale Verbano 25, Locarno-Muralto, Tel. 091 601 18 00



Mama Mia

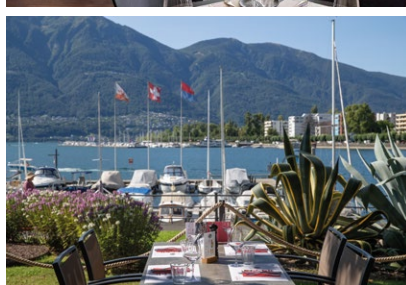
Ristorante Pizzeria

La cucina italiana per passione

Benvenuti in questo accogliente ambiente affacciato su due splendide terrazze con vista lago. Attraente bancone del pesce, cucina genuina italiana e la pizza come a Napoli.

Willkommen in diesem einladenden Ambiente und auf den schönen Terrassen mit Seeblick. Attraktive Fischtheke, authentische italienische Küche und Pizza wie in Neapel.

Viale Verbano 13, Locarno-Muralto, Tel. 091 759 11 22



perbacco

ristorante • pizzeria

Sapori genuini e piaceri conviviali

Il luogo d'incontro ideale per pranzi o serate in buona compagnia. In questo invitante ambiente, scoprite la cucina mediterranea, pasta fresca e la miglior pizza dal forno a legna.

Der ideale Treffpunkt zum Mittagessen oder für gesellige Abende zu zweit oder mit Freunden. Entdecken Sie in diesem einladenden Ambiente die mediterrane Küche, frische Pasta und die beste Pizza aus dem Holzofen.

Via G. Cattori 4, Locarno, Tel. 091 601 07 99

